

Attività di promozione svolte nel 2005

Campionati di sci (Bormio)
5 febbraio 2005 - serata di gala



La Provincia di Modena rappresentata dagli assessori allo Sport Stefano Vaccari, al Turismo e Cultura Beniamino Grandi e all'Agricoltura e Alimentazione Graziano Poggioli hanno fatto gli onori di casa nella cena di gala svoltasi a Bormio presso Casa Fisi Italia alla presenza del Presidente Fisi Gaetano Coppi, del VicePresidente Fisi Bruno Marchesi, e del Consigliere Fisi Referente per lo sci Alpino Luciano Zanier. Alla cena erano presenti anche diversi campioni di ieri e di oggi. Tra tutti l'ospite d'onore era Celina Seghi, campionessa italiana di sci dei tempi di Zeno Colò, Gustavo Thoeni, Alberto Tomba, Christian Ghedina, Paolo De Chiesa, Lara Magoni ed altri erano presenti in sala e hanno potuto gustare la cena preparata con particolare attenzione dagli chef dell'Istituto Nazareno di

Carpi che dal 1982 cura questo happening. In sala numerosi giornalisti Rai (Vaccari e Gobbo), Sky e del mondo della carta stampata oltre a tutto lo staff di Casa Fila Sport accompagnati dal loro Managing Director Carlo Grippo (ex campione di atletica leggera), Rolly Marchi,

Coen ed altri. La cena era prevista per circa 120 ospiti invece tale è stata la richiesta che sono state ospitate circa 284 persone. I prodotti con i quali sono state preparate le portate sono stati offerti dai Consorzi di Tutela DOP -DOC e IGP della provincia di Modena, nonché dalla Camera di Commercio con il Marchio Tradizione e Sapori per quanto concerne Tortellini e Nocino. Nel corso della serata il Presidente FISL Gaetano Coppi, porgendo il benvenuto a tutti gli ospiti, ha dato la parola agli assessori della Provincia di Modena presenti che hanno illustrato i diversi progetti in atto nel campo dello sport,

del turismo e della cultura, dell'agricoltura e dell'alimentazione (Progetto Tallone di Achille, Progetto Transromana, ecc...). L'Assessore Poggioli ha animato la serata con l'apertura in diretta di una forma di Parmigiano Reggiano. Sono state valorizzate le caratteristiche di tutti i prodotti tipici della nostra provincia. Tutti gli ospiti hanno trovato al tavolo i vari gadgets messi a disposizione dai Consorzi di Tutela e vari materiali quali dépliant, brochure ed altro messi a disposizione dagli sponsor della serata. Durante le settimane dei campionati del mondo è stato montato un filmato con i vari progetti portati avanti dalla Provincia di Modena sugli argomenti sopra elencati e la valorizzazione dei prodotti tipici con immagini che identificavano chiaramente le caratteristiche dei prodotti.



Biofach - Fiera internazionale del biologico (Norimberga) 24-27 febbraio 2005

L'Assessorato Agricoltura e Alimentazione ha preso parte alla fiera internazionale del biologico che si svolge ogni anno a Norimberga condividendo uno spazio fieristico con AIAB. Modena, cuore biologico ed enogastronomico dell'Emilia-Romagna, si è candidata a capitale mondiale del biologico nel 2008, offrendo all'Italia, per la prima volta, l'opportunità di ospitare il Congresso internazionale del movimento mondiale dell'agricoltura biologica. L'evento principale di questa edizione è stata la candidatura del territorio della provincia di Modena, comprendente le Strade dei Vini e dei Sapori, come sede del 16° Congresso Mondiale IFOAM sull'Agricoltura Biologica 2008. La candidatura, promossa dalla Provincia di Modena e da Aiab Emilia Romagna è stata ufficializzata a Norimberga dall'Assessore Graziano Poggioli, nell'ambito di seminari, convegni ed appuntamenti a Biofach. Una richiesta suffragata da una presenza importante, come vendite del biologico italiano, sul mercato tedesco. Per sostenere la candidatura sono state programmate una serie di iniziative rivolte ai soci Ifoam. Da molti anni IFOAM (International Federation of Organic Agriculture Movements) è

il patrono di Biofach, la più grande esposizione mondiale di agricoltura biologica. In questo contesto gli organizzatori di Biofach hanno offerto ad IFOAM, anche per 2005 la possibilità di allestire un ristorante biologico, all'interno dello spazio principale di IFOAM. I Biochef del Ristorante "Osteria Vecchia" di Guiglia, con la collaborazione organizzativa di Aiab Emilia-Romagna e del tavolo regionale del Biologico ed Equo Solidale dell'Emilia Romagna, hanno aderito favorevolmente all'iniziativa, allestendo "Osteria Armonia", nella cui area, sono stati degustati con appuntamenti quotidiani prodotti tipici e biologici dell'Emilia Romagna ed in particolare di Modena. A questo scopo, sempre per affrontare il tema dell'internazionalizzazione e globalizzazione, per la promozione dei nostri prodotti tipici e biologici si è aderito ad una collaborazione con Pro.B.E.R. sempre nell'ambito della stessa iniziativa. Nella quattro giornate sono stati calendarizzati diversi incontri con soci e produttori di tutto il mondo. Queste intense gior-

nate sono state impiegate per raccogliere informazioni utili per affrontare meglio l'appuntamento del 15° Congresso Mondiale IFOAM di Adelaide nel settembre 2005. E' stata organizzata una cena di gala sempre nello spazio di "Osteria Armonia" alla quale hanno partecipato circa 140 soci Ifoam provenienti da tutto il mondo. Il menù studiato per l'occasione era tipicamente modenese, con prodotti tipici e biologici, ed ha riscosso notevole successo.



Bit-Borsa Internazionale del turismo (Milano) 12-15 febbraio 2005

L'Assessorato Agricoltura e Alimentazione ha collaborato all'allestimento dello stand della Provincia di Modena, Assessorato

Turismo e Cultura, curando la realizzazione di vetrine contenenti le eccellenze enogastronomiche del territorio che hanno fornito, insieme agli altri elementi presenti, un quadro complessivo delle motivazioni che il turista può

trovare per visitare il nostro territorio. Infatti l'obiettivo è stato quello di coniugare aspetti turistici, l'attenzione data ai motori (visto il tema dello stand regionale per il 2005: Enzo Ferrari) con temi legati all'alimentazione e alla gastronomia in uno spirito di sistema "Modena".

Biteg – Borsa Internazionale del Turismo Enogastronomico (Riva del Garda) 13-15 maggio 2005



Dal 13 al 15 maggio 2005 il territorio di Modena ha partecipato con uno stand alla 8° edizione di "BITEG" Borsa Internazionale del Turismo Enogastronomico che ha avuto luogo nel quartiere fieristico di Riva del Garda. Questa fiera riveste una grande importanza per il mercato turistico legato all'enogastronomia. In questa edizione la presenza modenese è stata rafforzata dalla cena di gala all'Hotel du Lac promossa dalla Provincia di Modena sabato 14 maggio per i buyers esteri e dalla presenza nella Piazza Garibaldi di Riva del Garda di associazioni e produttori del territorio invitati e coordinati dalla Provincia di Modena. Lo stand (90 mq) è stato organizzato grazie ad una collaborazione tra diversi soggetti: Provincia di Modena – Assessorato Agricoltura e Alimentazione, Comune di Modena, Comune di Carpi, Consorzio del Formaggio Parmigiano - Reggiano, Consorzio Marchio Storico dei Lambruschi Modenesi, Consorzio del Prosciutto di Modena, Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, Consorzio della Pera IGP dell'Emilia Romagna, Scuola Regionale Alberghiera e di Ristorazione di Serramazzoni, Modenatur Incoming Tour Operator. Lo stand è stato animato da degustazioni guidate "Modena una provincia da degustare" organizzate con il supporto della

Scuola Regionale Alberghiera di Serramazzoni e dalla presenza di Koinè con le degustazioni teatralizzate di formaggio Parmigiano-Reggiano DOP dal titolo "Lo spirito del Parmigiano". Le degustazioni sono state inserite nel programma della manifestazione e lo stand era segnalato negli itinerari del gusto. In tre giorni sono stati coinvolti nelle degustazioni circa 450 visitatori di cui circa 35 tra operatori turistici e giornalisti specializzati. Agli operatori è stato consegnato un set di materiale informativo e omaggi

messi a disposizione dai Consorzi di Tutela e dalla Provincia di Modena. Le operatrici di Modenatur hanno contattato gli operatori intervenuti alla degustazione di venerdì il giorno successivo al workshop rafforzando in questo modo il contatto avvenuto presso lo stand. Per l'edizione di quest'anno è stato particolarmente utile l'apporto dato dai Consorzi di tutela, inviando loro addetti, che con il loro prezioso contributo hanno affiancato il personale della Scuola Alberghiera nei momenti di degustazione guidata, e hanno fornito risposte specializzate alle numerose richieste informative del folto pubblico. Prima della manifestazione Modenatur ha inviato via e-mail e/o fax un invito alle degustazioni guidate a operatori turistici italiani e stranieri e a Cral e associazioni italiani della zona del Garda e di Trento. Numerosi giornalisti hanno visitato lo stand e raccolto informazioni e materiale sul territorio modenese e sui prodotti tipici presenti presso lo stand. Sabato 14 maggio si è svolta all'Hotel du Lac e du Parc la cena di gala dal titolo "Modena una provincia da degustare". Sono stati invitati 75 tra tour operator e tour organizer provenienti da tutta Europa oltre che da Giappone, Australia, Stati Uniti e Canada, Repubbliche Baltiche, che hanno avuto così l'occasione di degustare i piatti tradizionali del terri-



torio e conoscere in modo più approfondito le peculiarità e opportunità turistiche del modenese. Dopo il benvenuto dell'Assessore all'Agricoltura e Alimentazione Graziano Poggioli, si è proceduto al taglio in diretta di una forma di Parmigiano-Reggiano con la presentazione delle tecniche di battitura a cura degli incaricati del Consorzio di Tutela che hanno lungamente risposto alle domande degli ospiti. Le musiche, hanno deliziato gli ospiti nelle pause tra una portata e l'altra, presentando in anteprima il programma dei "Concerti della Via Lattea". Si tratta di una serie di quattro concerti finanziati dalla Provincia di Modena e dai Comuni della nostra provincia che si svolgeranno in quattro caseifici. Il programma dei concerti prevede anche un buffet con prodotti tipici modenesi, di questo il Consorzio di tutela del Formaggio Parmigiano-Reggiano sezione di Modena curerà i contatti con i produttori locali aderenti all'iniziativa. I prodotti necessari alla realizzazione della cena sono stati offerti dai Consorzi di Tutela aderenti all'iniziativa e quelli mancanti, ma necessari per il completamento dell'intero menù concordato, sono stati acquistati dalla Provincia di Modena,

assessorato agricoltura e alimentazione, e forniti agli Chef della Scuola Alberghiera che con la loro opera li hanno trasformati presentando dei piatti che hanno riscosso molto successo, per la realizzazione originale pur nel rispetto della semplice tradizione modenese. Alla fine della serata è stato consegnato a tutti i partecipanti, un cadeau formato da una formaggiera in ceramica offerta dal Consorzio del Parmigiano Reggiano, un grembiule da cucina omaggio del consorzio del prosciutto, un libro della Collezione Mondadori Le Terre Modenesi offerto dalla Provincia di Modena, nonché i dépliants messi a disposizione dai consorzi di tutela e dall'Assessorato al Turismo della Provincia di Modena, materiale informativo e promo-commerciale di Modenatur. La presenza modenese al Biteg è stata rafforzata

da animazioni enogastronomiche promosse e coordinate dalla Provincia di Modena nella piazza Garibaldi di Riva del Garda.

Nelle giornate di sabato e domenica la Piazza ha visto il coinvolgimento di:

Maestri Ciacci Palaganesi degustazione di ciacci, assaggio di formaggio Parmigiano-Reggiano messo a disposizione dal Caseificio Savoniero di Palagano, Croccante Pavullo di Iseppi Tiziana, i Rodi Raemy Helen aderente al Consorzio PRO.RA di Fanano, lo Scalpellino di Fanano Arturo Bondanini, Associazione "La San Nicola" con assaggi di Tortellini di Castelfranco accompagnati da Lambrusco di Modena, assaggio e vendita di formaggio prodotto dall'Istituto Agrario "L. Spallanzani" di Castelfranco Emilia.

La scuderia Modena-Historica ha aderito promuovendo tra i propri soci un'uscita a Riva del Garda, organizzando un momento di grande richiamo "Lago e Motori".

L'arrivo delle autovetture nella giornata di domenica ha entusiasmato tutti i turisti presenti a Riva. Il corteo si è sviluppato per tutto il centro storico ed il lungolago, schierandosi a pettine nella piazza, raccogliendo gli sguardi di curiosi e appassionati.



Fiera Birdwatching (Comacchio) 28 aprile - 1 maggio 2005

Dal 28 aprile al 1 maggio si è svolta la fiera internazionale del Birdwatching a Comacchio, sul delta del Po.

La Provincia di Modena, Assessorato Agricoltura e Alimentazione, ha collaborato all'allestimento dello stand del Comune di Miran-

dola e del CISNIAR, ha fornito materiale ed è stata garantita la presenza all'interno dello stand di alcuni collaboratori.

Progetto Marco Polo (Aeroporto Venezia)

12 luglio - 3 ottobre 2005



La collaborazione tra la Direzione Generale e gli Assessorati Agricoltura e Alimentazione, Turismo e Cultura, Ambiente ha permesso di portare avanti azioni coordinate nel campo della promozione del territorio. Tra queste un'importante iniziativa

è stata quella svolta all'Aeroporto Marco Polo di Venezia. Nel periodo 12 luglio - 3 ottobre l'area partenze dell'Aeroporto è stata caratterizzata dalla presenza di una comunicazione visiva dedicata alla Provincia di Modena composta da manifesti, vele, volantini e spazi dedicati alla promozione delle principali manifestazioni culturali e turistiche del territorio e all'informazione relativa alle emergenze storiche, turistiche e culturali. Inoltre sono stati riservati ai prodotti modenesi spazi espositivi e di vendita all'interno del negozio dell'aeroporto (Bottega dei Sapori) e un menù specifico all'interno della carta dei ristoranti (Decanto e Culto). I weekend sono stati dedicati ad attività di degustazione guidata a cura dei consorzi di

tutela e valorizzazione, di singole aziende e delle Strade dei Vini e dei Sapori aderenti all'iniziativa, nonché ad attività di promozione degli eventi a cura di Modenatur e di altri operatori turistici del territorio.

Il tutto è stato accompagnato da un evento/conferenza stampa introduttiva che ha illustrato l'iniziativa alla stampa locale ed ha fatto assaggiare specialità modenesi grazie al coinvolgimento della Scuola Alberghiera di Carpi.



Festambiente (Grosseto) 5-15 agosto 2005



In un'ottica di sinergia con altri assessorati della Provincia (Assessorato Ambiente), l'Assessorato Agricoltura e Alimentazione ha partecipato con proprio personale e materiale informativo/divulgativo alla manifestazione all'interno dello stand allestito dall'Assessorato Ambiente.

Inoltre è stato organizzato un seminario aperto al pubblico dal titolo "L'agricoltura lascia spazio alla natura" con proiezione di un video a cura di funzionari dell'Assessorato.

Sana – Salone del naturale (Bologna) 8-11 settembre 2005

E' la manifestazione fieristica di riferimento per il mercato dei prodotti biologici, tipici certificati e dei consumi sostenibili. Un evento commerciale, mediatico e culturale che ogni anno richiama a Bologna da tutto il mondo aziende, operatori specializzati, istituzioni e nelle sole giornate di sabato e domenica il pubblico. Quattro giornate di anteprime, novità, scambi commerciali, incontri di aggiornamento professionale, eventi, mostre e dibattiti. La Provincia di Modena, assessorato agricoltura e alimentazione, ha partecipato con uno stand di 64 mq. Partners della Provincia di Modena sono stati: Con-



sorzio del Formaggio Parmigiano - Reggiano, Consorzio Marchio Storico dei Lambruschi Modenesi, Consorzio del Prosciutto di Modena, Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, Consorzio della Pera IGP dell'Emilia Romagna, Scuola Regionale Ristorazione "Nazareno" di Carpi, Camera di Commercio di Modena. Lo stand è stato animato da degustazioni guidate dal titolo "Eccellenze Inestimabili" con prodotti tipici, biologici, biodinamici e a marchio "Tradizioni e Sapori" della Camera di Commercio di Modena, organizzate con il supporto della Scuola di Ristorazione Nazareno di Carpi e dalla presenza di Koinè con le degustazioni teatralizzate di formaggio Parmigiano-Reggiano DOP dal titolo "Lo spirito del

Parmigiano". Il visitatore veniva munito di cuffia per ascoltare il commento e le informazioni relative al prodotto che assaggiava. Questo è stato particolarmente utile per fissare l'attenzione sul momento di assaggio e in questo modo educare il consumatore al prodotto. Le degustazioni sono state inserite nel programma della manifestazione e lo stand era segnalato negli itinerari del gusto. In tre giorni sono stati coinvolti nelle degustazioni circa 650 visitatori. Il 9 settembre hanno pranzato presso lo stand, accolti dall'Assessore Graziano Poggioli, i componenti la 3^a Commissione Consiliare, che hanno potuto degustare un menù con i prodotti tipici e biologici messi a disposizione dai Consorzi di Tutela e dai

produttori. L'Assessore Graziano Poggioli ha illustrato alcuni progetti portati avanti dall'assessorato, inerenti l'agricoltura biologica e biodiversità, introducendo il progetto "Salviamo la Bianca Modenese" e dando la parola anche al responsabile regionale dei Presidi Slow Food. Sempre il giorno 9 settembre sono stati ospiti di una degustazione guidata, una delegazione straniera di soci Ifoam accompagnata dal Presidente e Vice Presidente Aiab Emilia-Romagna. Al termine della degustazione è stato mostrato in anteprima a tutti gli ospiti presenti il video preparato per la candidatura di Modena al prossimo congresso Ifoam ad Adelaide. Alla fine della degustazione a tutti gli ospiti è stata consegnato un set di materiale informativo e omaggi messi a disposizione dai Consorzi di Tutela e dalla Provincia di Modena. Nello stand abbiamo avuto la visita del Ministro all'Agricoltura On.le Giovanni Alemanno in compagnia di rappresentanti del Governo tra cui spiccavano l'On.le Luca Bellotti e l'On.le Alfonso Pecoraro Scario. E' stato creato nello stand, un momento conviviale al termine del quale è stata consegnata al Ministro, in anteprima la mappa dei giacimenti dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, messa a punto dal Maestro Lodi di Ravarino, con la collaborazione del Sig. Leonardo Giacobazzi e del Sig. Brigliasco Vincenzi, con un cofanetto di Aceto. Nelle giornate di sabato e domenica lo stand è stato animato dai rappresentanti delle Fattorie Didattiche della provincia di Modena, che hanno esposto le loro attività e hanno creato angoli-laboratorio interattivi dove si sono esercitati diversi rappresentanti del pubblico infantile. Anche questa scelta ha raccolto molto adesioni da parte del pubblico proveniente da ogni parte d'Italia e del mondo.

produttori. L'Assessore Graziano Poggioli ha illustrato alcuni progetti portati avanti dall'assessorato, inerenti l'agricoltura biologica e biodiversità, introducendo il progetto "Salviamo la Bianca Modenese" e dando la parola anche al responsabile regionale dei Presidi Slow Food. Sempre il giorno 9 settembre sono stati ospiti di una degustazione guidata, una delegazione straniera di soci Ifoam accompagnata dal Presidente e Vice Presidente Aiab Emilia-Romagna. Al termine della degustazione è stato mostrato in anteprima a tutti gli ospiti presenti il video preparato per la candidatura di Modena al prossimo congresso Ifoam ad Adelaide. Alla fine della degustazione a tutti gli ospiti è stata consegnato un set di materiale informativo e omaggi messi a disposizione dai Consorzi di Tutela e dalla Provincia di Modena. Nello stand abbiamo avuto la visita del Ministro all'Agricoltura On.le Giovanni Alemanno in compagnia di rappresentanti del Governo tra cui spiccavano l'On.le Luca Bellotti e l'On.le Alfonso Pecoraro Scario. E' stato creato nello stand, un momento conviviale al termine del quale è stata consegnata al Ministro, in anteprima la mappa dei giacimenti dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, messa a punto dal Maestro Lodi di Ravarino, con la collaborazione del Sig. Leonardo Giacobazzi e del Sig. Brigliasco Vincenzi, con un cofanetto di Aceto. Nelle giornate di sabato e domenica lo stand è stato animato dai rappresentanti delle Fattorie Didattiche della provincia di Modena, che hanno esposto le loro attività e hanno creato angoli-laboratorio interattivi dove si sono esercitati diversi rappresentanti del pubblico infantile. Anche questa scelta ha raccolto molto adesioni da parte del pubblico proveniente da ogni parte d'Italia e del mondo.

Cheese - Mostra Internazionale sul Formaggio e il mondo delle forme del Latte (Bra) 16-19 settembre 2005



L'Assessorato Agricoltura e Alimentazione della Provincia di Modena ha partecipato alla manifestazione organizzata da Slow Food con uno stand istituzionale volto alla promozione del progetto di tutela e

valorizzazione della Vacca Bianca Modenese, alla diffusione della conoscenza delle caratteristiche della razza e dei suoi prodotti. Tale progetto, inserito tra gli altri progetti per la valorizzazione della biodiversità della Provincia di Modena, ha portato alla salvaguardia di una razza

bovina autoctona in via di estinzione, all'avvio di una produzione costante di forme di Parmigiano-Reggiano con solo latte di Bianca Modenese (grazie alla collaborazione tra Provincia di Modena, Associazione Provinciale Allevatori (APA) - Sezione di razza -,

allevatori e caseificio di Rosola), alla definizione, in collaborazione con Slow Food, del procedimento per la creazione di un presidio Slow Food di salvaguardia della razza e dei suoi prodotti (formaggio Parmigiano-Reggiano e carne). All'interno della manifestazione è stato presentato, insieme a Slow Food, il progetto di salvaguardia e le azioni intraprese fino ad oggi, gli sviluppi futuri, la collaborazione con Slow Food, grazie ad una conferenza stampa ad hoc. All'interno della manifestazione si è svolto il concorso "Biocaseus" che ha visto vincitori tre caseifici della Provincia di Modena che lavorano il latte per la produzione di Parmigiano-Reggiano.

Festiva filosofia sui sensi (Modena) 16-17-18 settembre 2005

Il Festival giunto alla sua quarta edizione, ha visto nella fase progettuale di questa edizione il coinvolgimento dell'Assessorato Agricoltura e Alimentazione che ha contribuito indirettamente a indirizzare gli organizzatori verso scelte logistiche e di opportunità per la migliore riuscita dell'evento. Durante gli incontri che si sono

svolti presso il nostro l'Assessorato alla presenza degli assessori Poggioli, Grandi, Vaccari, della prof. ssa Michelina Borsari della Fondazione S. Carlo ed i rappresentanti dei Consorzi di Tutela Prodotti Tipici sono stati favoriti i contatti, che nelle precedenti edizioni erano rimasti in sospeso. Per questa edizione i Consorzi di Tutela hanno contribuito econo-

micamente per la stampa di un imballo e per la fornitura gratuita dei prodotti che dovevano far parte del Kit di assaggio. Come contropartita hanno avuto la stampa del loro logo sull'imballo. Inoltre si è favorita la collaborazione con il Mercato di Via Albinelli per la distribuzione dei prodotti.

15° Congresso mondiale Ifoam (Adelaide Australia) 20-27 settembre 2005

Dal 20 al 23 settembre si è svolto il 15mo Congresso Mondiale IFOAM (International Federation of Organic Agriculture Movements) presso l'Adelaide Convention Centre (Australia). Il congresso è stato caratterizzato da una serie di seminari paralleli sui diversi temi attinenti all'agricoltura biologica e biodinamica (dei cambiamenti climatici alle tecniche di coltivazione...), conferenze ed assemblee plenarie, circa 300 eventi nell'arco di 3 giornate. Durante tutto l'arco del congresso è stato allestito uno spazio espositivo in cui erano presenti le principali organizzazioni che si occupano di biologico in Australia (es. NASAA), enti di ricerca internazionali (es. Fibl), singoli produttori che proponevano prodotti biologici e nuovi strumenti per l'agricoltura biologica quali fertilizzanti e sti-

del 2008: Corea del Sud e Provincia di Modena – Aiab Emilia-Romagna. Il nostro stand è stato allestito con materiale cartaceo creato ad hoc per la manifestazione (brochure Provincia di Modena "So good, So beautiful" e presentazione candidatura), materiale istituzionale di presentazione del territorio ed in particolare del Comune di Vignola e della Strada dei Vini e dei Sapori Città, Castelli, Ciliegi attivamente coinvolto nell'iniziativa, prodotti tipici e biologici di eccellenza della Provincia: l'Aceto balsamico tradizionale di Modena da agricoltura biologica, il Parmigiano-Reggiano di montagna da agricoltura biologica e i Lambruschi biologici (oltre ai succhi d'uva). I prodotti sono stati proposti in degustazione a tutti i partecipanti al congresso e illustrati nelle loro caratteristiche organolettiche e nelle tecniche tradizionali di produzione. Durante le giornate di congresso la delegazione della Provincia di Modena – Aiab Emilia-Romagna ha lavorato per allacciare quanti più contatti possibili, ha dialogato con le varie realtà presenti, ha diffuso le informazioni relative alle motivazioni della candidatura e alle possibilità di realizzazione dell'evento nella Provincia di Modena e nel

territorio regionale. Sono state inoltre rilasciate interviste sia da parte dell'Assessore Poggioli sia da parte di Antonio Compagnoni vice Presidente di Aiab Emilia-Romagna alla stampa locale. Nell'intervallo tra il Congresso mondiale e l'inizio dell'Assemblea Generale Ifoam (24 e 25 settembre) è stato organizzato un festival dei prodotti biologici e biodinamici (dalla frutta e verdura ai vini, dai prodotti per la cura della persona ai fertilizzanti, dall'abbigliamento alle associazioni del settore). Nell'area del Victoria Park Racecourse, un'ampia zona verde, sono stati allestiti decine di stand, un palco per l'intrattenimento musicale, uno spazio per i dibattiti e una zona cucina per le dimostrazioni pratiche, un'area dedicata ai bambini. Aiab Emilia-Romagna ha acquistato uno stand insieme ai produttori per la promozione e commercializzazione dei prodotti tipici della Provincia: l'Aceto balsamico tradizionale di Modena da agricoltura biologica dell'Acetaia Cattani, il Parmigiano-Reggiano di montagna da agricoltura biologica del caseificio Santa Rita e i Lambruschi biologici dell'Azienda agricola Bonezzi e vini bianchi dell'Azienda agricola Il Folicello. Infine presso l'Università di Adelaide, Union Hall, si è svolta l'assemblea generale Ifoam (25/27 settembre) che aveva tra i punti all'ordine del



molatori del terreno. Inoltre erano presenti gli stand allestiti dai 2 candidati ad ospitare il prossimo Congresso mondiale IFOAM

nelle Province di Modena e nel

giorno la decisione in merito alla location del prossimo congresso mondiale del 2008. La votazione in merito era fissata per martedì 27 alle ore 14.30, pertanto sono state realizzate durante le giornate di assemblea diverse azioni di informazione e sensibilizzazione nei confronti dei delegati votanti. Durante le fasi di registrazione e iscrizione al voto dei soci e la schedatura delle deleghe il personale della delegazione modenese ha distribuito il materiale informativo preparato per l'occasione (una shopper istituzionale della Provincia di Modena con: la brochure "So good, so beautiful", il volantino di spiegazione delle motivazioni della candidatura, un campione di Parmigiano-Reggiano da agricoltura biologica, un coltellino per scagliare il formaggio, un campione di Aceto balsamico tradizionale di Modena da agricoltura biologica, brochure illustrative delle attività di Aiab Emilia-Romagna, di Icea, dei produttori presenti: Caseificio Santa Rita, Acetaia Cattani, Azienda agricola Il Folicello, Azienda Agricola Bonezzi, brochure illustrativa del Parmigiano-Reggiano). Per tutta

la durata dell'assemblea la delegazione modenese ha avuto un suo spazio espositivo nell'area antistante la sala delle riunioni così come la delegazione coreana. In tale spazio sono proseguiti i contatti, sono continuate le azioni di divulgazione e sensibilizzazione sul tema della candidatura. Domenica 25 settembre, a conclusione della prima giornata di lavori la delegazione modenese ha allestito un buffet con i prodotti tipici della Provincia di Modena e l'apertura spettacolare di una forma di Parmigiano-Reggiano. L'iniziativa ha avuto un grande successo di pubblico ed ottimi commenti da parte dei delegati Ifoam che hanno potuto apprezzare la genuinità dei nostri sapori e il piacevole abbinamento Parmigiano-Reggiano con Aceto balsamico tradizionale di Modena da agricoltura biologica.

Martedì 27 settembre, in occasione della discussione dell'ultimo punto all'ordine del giorno, dopo la presentazione della candidatura della Corea del Sud, la Provincia di Modena e Aiab Emilia-Romagna hanno presentato la loro candidatura con un Dvd realizzato per

l'occasione che metteva in luce le caratteristiche dall'agricoltura biologica nella provincia, la lunga tradizione e le diverse esperienze positive in questo campo.

Grazie a questi sforzi la Provincia di Modena e Aiab Emilia-Romagna hanno vinto questa importante sfida e si sono aggiudicate la possibilità di ospitare il prossimo congresso mondiale Ifoam che si terrà nel 2008!



Sicura (Modena) - 29 settembre - 1 ottobre 2005

evento scientifico dedicato alla sicurezza alimentare

Lo Stand della Provincia di Modena su un'area di 80 mq, ha ospitato i prodotti messi a disposizione dai Consorzi di Tutela Prodotti Tipici a Marchio DOP - DOC - IGP. Ha esposto il Progetto "Salviamo La Bianca Modenese". Ha accolto al suo

interno la società TE-TA (dalla Terra alla Tavola di Parma), il C.R.P.A. (Centro Ricerche Produzioni Animali-Reggio Emilia), il C.R.P.V. (Centro Ricerche Produzioni Vegetali di Cesena). La 3^a commissione consigliere ha visitato la convention, mostrando particolare interesse

per i vari convegni e per il percorso progettuale esposto nello stand istituzionale. Inoltre nella giornata del 1 ottobre nella Sala 5 si è svolto il convegno dal titolo "la Tracciabilità dei prodotti tipici" organizzato dal nostro Assessorato.

4ª Olimpiade dei Formaggi di Montagna (Verona) 20-23 ottobre 2005

L'Assessorato Agricoltura e Alimentazione della Provincia di Modena e la Comunità Montana del Frignano, considerato anche il momento di crisi del Parmigiano-Reggiano, hanno sollecitato i caseifici di montagna del territorio a partecipare all'evento dando una visione d'insieme delle produzioni tipiche della Provincia e delle sue eccellenze nel campo dei formaggi di montagna. Vista l'adesione di diversi caseifici di montagna (la più alta rappresentanza provinciale del Parmigiano-Reggiano) che hanno partecipato al concorso con Parmigiano-Reggiano dop e biologico è stata organizzata anche la par-

tecipazione istituzionale all'evento con uno stand/chalet condiviso dalla Provincia di Modena, la Comunità Montana del Frignano e i caseifici in concorso. Lo stand è stato dedicato alla distribuzione del materiale informativo relativo al progetto "Bianca Modenese", ai materiali relativi alle Fattorie Didattiche, all'agricoltura biologica, nonché alla divulgazione del materiale turistico fornito dall'Assessorato Provinciale al Turismo e dai Comuni coinvolti. Il concorso internazionale ha visto vincitori 2 caseifici della Provincia di Modena, decretando il successo delle produzioni di eccellenza del nostro territorio.



I vincitori della 4ª Olimpiadi dei formaggi di montagna



Convegni

- La Zonazione vitivinicola 18 febbraio 2005 Sorbara di Bomporto
- Emergenza Cavallette 6 aprile 2005 e novembre 2005 Guiglia
- Sviluppo rurale 2007-2013 novità e prospettive 16 giugno 2005 Piumazzo di Castelfranco Emilia
- L'agroalimentare modenese. La sicurezza alimentare nel distretto delle carni 20 giugno 2005 Castelnuovo Rangone
- Il cibo della terra: letame e liquame 17 novembre 2005 Guiglia

Concorsi

- Intraprendere 2005 (premiazione concorso 14 ottobre 2005).

Con l'allargamento di questo Concorso anche a candidati provenienti dal mondo agricolo l'edizione di quest'anno ha coinvolto direttamente il nostro Assessorato. Infatti alla premiazione è seguito un banchetto curato dal nostro Assessorato, che si è svolto nei locali della Facoltà, offerto dai Produttori e dai Consorzi di Tutela Prodotti Tipici, che ha riscosso notevole successo per il forte coinvolgimento di tutta la realtà modenese.

Infatti erano presenti tutti i nostri prodotti a Marchio DOP-DOC-IGP, prodotti tipici e biologici, nonché a marchio Tradizione e Sapori, marchio collettivo della Camera di Commercio. Particolare successo ha avuto la Ricotta di "Bianca Modenese".

Per le degustazione erano stati coinvolti gli stessi produttori, nonché l'AIS (Associazione Italiana Sommelier) che ha servito dell'ottimo Lambrusco proveniente anche da produzioni biologiche.

Per tutto il pomeriggio all'ingresso della Facoltà di economia, erano presenti i Maestri Ciacciari Palaganesi che hanno cucinato in diretta ciacci.

Sempre in diretta era stata allestita una caldaia a legna per cuocere a regola d'arte i "Marroni" del nostro appennino.

Altre iniziative

- Libro Tartufo
- Ricerca Agroalimentare R&I osservatorio
- Ricerca Prof. Fanfani
- III Commissione Consiliare sui temi dell'Agricoltura e Alimentazione: crisi del Parmigiano-Reggiano e OGM
- Partecipazione a Vinitaly (Verona) per la presentazione dell'Olimpiade dei Formaggi di Montagna con il Ministro Gianni Alemanno e l'organizzatore Benjton
- Incontri in merito al problema del settore bieticolo-saccarifero.





